



Mathias Dandine et Guillaume Lemelle

MATHIAS DANDINE

CRÉATEUR DE BONHEUR

À Calas, quartier de Cabriès entre Aix-en-Provence et Marseille, le chef Mathias Dandine et Serge Perottino, promoteur et hôtelier ont redonné vie à une institution, l'Auberge Bourrelly devenue Bastide, hôtel 5 étoiles et table gastronomique étoilée en six mois...

Par Michel EGEA



Pour nombre de Marseillais et d'Aixois, l'Auberge Bourrelly fut pendant des années l'endroit où il faisait bon venir vivre des agapes familiales et dominicales. Cuisine soignée, fraîcheur sous les platanes, pétanque et apéritifs joyeux : pour toute une génération, à l'évocation du lieu, les rires arrivent encore aux oreilles. C'est cet endroit que deux amis, Mathias Dandine et Serge Perottino ont décidé un beau jour de faire revivre pour raviver les souvenirs de certains et en créer pour d'autres. On aurait pu penser que Mathias Dandine, 38 ans de cuisine, avait trouvé son bonheur à Gémenos où il bichonne son Relais de la Magdeleine ; il l'a effectivement trouvé et, à notre connaissance, il entend y poursuivre un grand œuvre. Mais les bonheurs, dans la vie, il peut y en avoir plusieurs. Le chef n'aurait pas tenu à redonner vie et splendeur à n'importe quelle maison ; mais ici il n'a pas hésité une seconde. *« C'est un cœur de village, un endroit paisible qui possède une âme. Alors on a tout refait pour créer une maison de qualité, accueillante, chaleureuse, qui est devenue une bastide dans le plus pur esprit provençal. »* Tellement de qualité, la maison, que six mois après son ouverture, le 8 août 2023, une étoile Michelin venait récompenser le travail effectué en cuisine et en salle. Un timing qui fait sourire Mathias Dandine : *« C'est la sixième fois dans ma carrière que j'obtiens une étoile en six mois. Et une chose est certaine, seul je n'aurais pas pu y parvenir. La distinction brille aussi au-dessus de celles et ceux qui mentourent. Sans leur professionnalisme et leur savoir-*

faire, le niveau ne serait pas le même. » Entre La Magdeleine et la Bastide Bourrelly, le chef ne choisit pas : *« ce sont mes deux maisons et il n'y a pas de préférence à avoir. Je viens régulièrement à Calas, au moins quatre fois par semaine, et ce n'est pas pour faire du consulting, confie-t-il en souriant. Oui, la philosophie de la cuisine est toujours la même mais il n'est pas question de dupliquer les recettes ; il faut cultiver et mettre en avant deux identités différentes car je m'aperçois que les clients des deux maisons sont parfois les mêmes mais ils ne viennent pas pour vivre les mêmes moments. »* A la Bastide Bourrelly, c'est Guillaume Lemelle le chef exécutif. *« On se connaissait des Lodges Sainte-Victoire où nous avons travaillé quatre ans ensemble. Puis Guillaume est passé par les cuisines de l'hôtel Marriott Renaissance et par celles du Nègre-Coste avant de me rejoindre ici. La façon de travailler ensemble ? Elle est simple et sans ambiguïté : je donne le ton, on valide les plats tous les deux et il est autonome. C'est d'autant plus simple que nous nous connaissions déjà et que nous avons des points communs en ce qui concerne la vision de la cuisine. »*

Sa cuisine, Mathias Dandine la revendique provençale, joviale, gourmande, généreuse et créative. Et Guillaume Lemelle lui emboîte le pas sans aucune difficulté. Le produit respecté, travaillé avec soin tant au niveau de la cuisson que de l'accompagnement, des jus en accord parfait et des dressages élégants : et brille l'étoile... Du bonheur, quoi !

Table gastronomique et bar lounge, La Bastide Bourrelly est aussi un hôtel 5 étoiles qui propose 25 chambres privilège, 3 junior suites et deux suites. Un espace bien-être (fitness et spa, cabine de soins, piscine extérieure) sera à disposition prochainement.

LA BASTIDE BURRELLY

Place Albert Florens
13480 Cabriès

Tél. : 04 42 69 13 13
labastidebourrelly.com